

Torta od smokve



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **18**jaja
- **450** gšecera
- **300** gseckanih smokava
- **150** gseckanih oraha
- **6** kašikamlevene plazme

Fil:

- **18**žumanaca
- **1,5** l mleka
- **250** gšecera
- **4** vanil pudinga
- **8** punih kašikaoštrog brašna
- **4** kašikekisele pavlake
- **100** gpraha za šlag penu

Premaz za tortu:

- **0,7** lslatke pavlake
- **3** kesicevanil šlag kreme

Priprema

6 belanaca umutiti sa 150 g šecera, dodati 100 g seckanih smokava, 50 g seckanih oraha i 2 kašike mlevene plazme. Sve dobro umuriri i staviti u pleh koji prethodno treba obložiti papirom za pecenje. Staviti da se suši u zagrejanu rernu na 150 stepeni bez ventilatora ili na 100 stepeni sa ventilatorom oko 60 minuta. Ovaj postupak ponoviti još 2 puta, da bi dobili 3 jednake korice.

Fil: umutit žumanca sa šecerom dodati puding i brašno i sve umutiti sa 0.5 l mleka hladnog. Ostatak mleka prokuvati pa usuti spremljenu masu i kuvati. U hladan fil dodati kiselu pavlaku i prah za šlag i sve skupa mutiti dok se ne dobije kompaktna i kremasta masa.

Usuti u dublji sud 0.7l slatke pavlake pa u to dodati prah za vanil šlag kremu i sve skupa mutiti. Filovati na sledeći nacin: kora fil slatka pavlaka pa kora fil slatka pavlaka od gore staviti koru i ostatkom slate pavlake premazati celu tortu. Staviti tortu u frižiderna hlaenje i da se kore omekane.... Prijatno.

Savet